

О ПОКУПАТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЯХ НА МУЛЬТИВАРКИ

Мультиварка является относительно новым электроприбором на современной кухне. Торговый ассортимент насчитывает множество марок и моделей, отличающихся набором потребительских свойств. В целях его совершенствования и рационального построения приводятся результаты социологического исследования, позволившие выявить покупательские предпочтения на мультиварки. Рассмотрены тенденции развития их ассортимента и новые функциональные возможности.

The multicooker is a relatively new electric appliance in a modern kitchen. The shopping assortment includes many brands and models that differ in a set of consumer properties. With a view to its improvement and rational construction, the results of a sociological survey are given, which made it possible to identify consumer preferences for multicookers. The development trends of their range and new functionality are considered.

Ключевые слова: мультиварка; потребительские свойства; технические характеристики; покупательские предпочтения.

Key words: multicooker; consumer properties; technical characteristics; consumer preferences.

В начале XXI в. появился бытовой кухонный электроприбор – мультиварка, которая стремительно завоевала рынок и предпочтения покупателей. Являясь прямым потомком электрической рисоварки, она заменила большую часть необходимой посуды и техники для приготовления разнообразных блюд. Неспроста ее называют маленькой кухней, так как кроме основной функции – варки блюд – некоторые модели могут жарить, печь, тушить, готовить на пару и во фритюре, а также подогревать и поддерживать температуру приготовленных блюд. Мультиварки обеспечивают гигиену помещения кухни вследствие снижения нагрузки по влаге, отсутствия разбрызгивания жира и выделения запахов за счет закрытого объема, тепло не рассеивается как от открытой кастрюли на плите. Небольшие размеры и масса удобны при переносе и недостатке места на кухне. Производители утверждают, что они безопасны и просты в использовании, экономичны. Разработано большое количество оригинальных рецептов блюд для приготовления в мультиварках. Сочетая в себе функции скороварки, пароварки, печи, аэрогриля, электросковороды, работающих в автоматическом или полуавтоматическом режимах, мультиварки превратились в многофункциональный бытовой или профессиональный кухонный прибор, без которого не обходится ни одна современная семья.

Обзор рынка мультиварок позволяет сделать вывод, что ассортимент данного вида бытовой техники характеризуется огромным разнообразием марок и моделей, отличающимися набором потребительских свойств [1]. Безусловно, каждый пользователь при выборе покупки руководствуется своими вкусами, отношением к дизайну товаров, техническими характеристиками и иными субъективными предпочтениями. Он будет выбирать максимально полезный и интересный ему товар с учетом своих материальных возможностей. При этом весьма важной позицией остается оптимальное сочетание цены и качества. Но качество мультиварки, обладающей определенным набором современных характеристик, все же остается в приоритете.

Для изучения покупательских предпочтений на мультиварки был проведен социологический опрос респондентов, проживающих в Гомеле, по специально разработанной программе. В состав опрашиваемых входили специалисты торговой сферы и рядовые покупатели. В ее основу положены вопросы, связанные с особенностями устройства товара, функциональных, эргономических и экономических свойств. Анализ результатов исследования формирует представления о предпочтениях покупателей при выборе покупки, что может быть положено в основу оптимизации формирования ассортимента мультиварок в региональной торговой сети.

Все мультиварки делятся на два типа, названия которых определяются их назначением и функциональностью. Первый тип – стандартная или классическая мультиварка предназначена для приготовления большинства блюд и готовит только за счет высокой температуры и естественного атмосферного давления. Пища, приготовленная таким образом, сохраняет питательные элементы, не требует большого количества масла, полезна для здоровья, все ингредиенты сохраняют свой вкус и аромат. Но приготовление блюд занимает достаточно много времени. Эту проблему решает другой вид кухонных приборов – мультиварки-скороварки, готовящие в разы

быстрее за счет высокой температуры и сильного давления внутри чаши, что обеспечивает единственное значительное отличие скороварок от обычных мультиварок. Технически они сложнее, более высокая цена мультиварок-скороварок компенсируется меньшим потреблением электроэнергии за счет скорости приготовления блюд. И это устройство способно работать как в обычном режиме, так и в режиме ускоренного приготовления пищи. Именно поэтому 67% респондентов отдали предпочтение мультиварке-скороварке как наиболее прогрессивному в использовании товару.

Существенным классификационным признаком ассортимента мультиварок является тип нагрева, от которого зависит их энергопотребление и скорость приготовления блюд. Большинство современных изделий выпускается с нагревом с помощью трубчатого нагревательного элемента (ТЭНа). Работают нагреватели по принципу накаливания, относительно медленно прогревая поверхность. В бюджетных моделях есть всего лишь один ТЭН, располагающийся на дне прибора. Такому типу приборов покупатели отдали 25% голосов. В более дорогих мультиварках с целью равномерного нагрева и поддержания температуры в рабочей чаше, а также образования румяной корочки на блюдах ТЭНы установлены не только снизу, но и по бокам, в крышке. Такой тип нагрева называется 3D. Техника с 3D-функционалом весьма удобна: не нужно переворачивать пищу, мешать продукты, волноваться, что блюдо останется полусырым или будет слишком «передержанным». Особенно эффективно 3D-нагрев проявил себя в режиме «выпечка», обеспечивая равномерное пропекание со всех сторон, отсутствие пригорания и прилипания к поверхности чаши. Количество программ в таких мультиварках достигает до 60. Как результат, 32% опрошенных отдали предпочтение изделиям с применением 3D-нагрева. Совсем недавно появился новый класс мультиварок с индукционным нагревом. Чаша-кастрюля изготовлена из специального сплава, который нагревается под воздействием электромагнитного поля, образованного встроенной индукционной катушкой. Нагрев чаши в такой мультиварке происходит значительно быстрее, чем в приборах с ТЭНом. Достоинствами индукционного нагрева являются значительное сокращение времени на приготовление блюда, меньшая нагрузка на электросеть. Многие считают, что будущее принадлежит именно индукционным приборам, поэтому 43% покупателей желали бы приобрести мультиварки с данным видом нагрева.

Основной рабочей частью мультиварки является чаша. Она может быть выполнена из различных металлов, а внутреннее покрытие, в зависимости от модели, может быть тефлоновым или керамическим. Чаша может иметь различную форму и объем, а конструкция корпуса и габариты мультиварки напрямую зависят от ее геометрии и размеров. Чаши из нержавеющей стали достаточно прочные, химически нейтральные, но относительно тяжелые, медленнее нагреваются, в них пригорает пища из-за отсутствия покрытий. Лишь 18% потребителей отдали предпочтение этому материалу. Чаши из сплавов алюминия оказались предпочтительнее (82%), так как быстрее нагреваются, устойчивы к агрессивным средам, имеют небольшую массу. Недостатком чаш из алюминия является возможность деформирования.

На чаши из сплавов алюминия всегда наносят покрытия. Результаты тестов показали, что чаши с тефлоновым покрытием менее подвержены сколам, более износостойки. Вследствие безвредности его для организма человека, высоких антипригарных свойств, устойчивости к воде, кислотам, щелочам, а также инертности к пищевым продуктам, бытовым моющим средствам, 71% потребителей высоко оценили их достоинства. Однако уход за таким прибором должен быть бережным, царапины на покрытии уменьшают срок службы. Покрытия более высокого класса обычно включают в себя абразивные добавки, увеличивающие их прочность – алмазную пыль, уголь, песок, мрамор. В основе керамического антипригарного покрытия лежит нанокompозитный полимер, получаемый по золь-гель технологии и в котором содержатся наночастицы кварцевого песка. Чаши с керамическим покрытием экологически безопасны, более устойчивы к высоким температурам, но быстро теряют антипригарные свойства, у них велика вероятность сколов. Срок службы таких покрытий оценивается от 1 до 4 лет, поэтому пока не получили высокой оценки (19%). Мраморное напыление состоит из минеральной крошки и связующего полимера, ему отдано лишь 10% голосов. Потребители мало знакомы с этим видом, несмотря на доказанную прочность и долговечность покрытия. Покрытия различаются по количеству слоев, толщине и устойчивости к механическим повреждениям. Для чаш, как правило, используют покрытия толщиной от 25 до 50 мк. В большинстве магазинов продаются запасные чаши для мультиварок.

Достаточно важный параметр – это объем чаши мультиварки. Выбор размера происходит в зависимости от количества человек в семье. Торговый ассортимент предлагает мультиварки с объемом чаши от 2 до 7 л. Для средней семьи достаточным размером считается чаша 4–4,5 л.

Если пища готовится на 5–8 человек, то желательно иметь мультиварку с чашей более 5 л. Все респонденты отдали предпочтение классическому размеру объемом 5 л.

В приоритетах, прежде всего, экономичность мультиварок. Диапазон мощности этих приборов варьируется от 350 Вт до 1950 Вт. Приборы с более высокой мощностью готовят пищу значительно быстрее. Устройству требуется меньше времени на разогрев и подогрев. Однако, чем выше этот параметр, тем больше прибор потребляет энергии. Модели с трехлитровой чашей могут иметь мощность в пределах до 500 Вт. Для мультиварки со стандартным объемом чаши в 5 л нормальной считается мощность от 700 до 1000 Вт. Мультиварки с 3D нагревом могут иметь среднюю мощность до 1 500 Вт. В целом приготовление пищи в мультиварке обходится дешевле даже в сравнении с газовой плитой. 75% покупателей придерживаются «золотой середины» и выбрали изделия мощностью от 700 до 900 Вт. Для 14% преимущественными оказались модели с повышенной мощностью (1 200 – 1 500 Вт), 11% выбрали мультиварки с небольшой мощностью (до 500 Вт).

Что касается панели управления, то механическое управление в современных моделях используется крайне редко и только в самых простых мультиварках. Самым популярным и надежным считается электронное управление, когда даже сложные настройки легко регулируются кнопками, а светодиодный дисплей отображает основную информацию. Чем информативнее дисплей, тем проще работать с устройством. Достаточно нажать всего лишь пару кнопок, и устройство само установит время приготовления по выбранной программе и необходимую температуру. Не в новинку видеть применение сенсорного управления с жидкокристаллическим или светодиодным экраном. И все же приоритеты покупателей были отданы сенсорному управлению (83%), электронное управление выбрали 17% респондентов.

Основным преимуществом мультиварки является автоматизация процесса приготовления. От пользователя требуется лишь загрузка ингредиентов, выбор программы и нажатие кнопки пуска. При выборе мультиварки всегда ориентируются на количество программ приготовления. Закономерность проста: чем их больше, тем шире спектр возможностей для создания разнообразных блюд. Современные мультиварки впечатляют максимальным количеством программ. Увеличение количества автоматических программ – порой лишь хитрый маркетинговый ход, который служит для повышения стоимости мультиварки. Даже стандартные 6–8 программ позволяют приготовить множество блюд. Каждая программа представляет собой определенные настройки времени и температуры для оптимального приготовления блюда. Программы «варка» позволяют выполнить приготовление на пару, а также сварить суп, пасту, кашу, крупу, плов, рыбу, овощи и мясо. При использовании программы «тушение» продукты «томятся» при температуре немного выше кипения (100–105°C) от 1 до 12 часов. С помощью программы «жарка» можно приготовить овощи, мясо, рыбу и получить поджаристую корочку, исключив пригорание. Программы «выпечка» и «запекание» позволяют готовить блюда из теста, творога, мяса, рыбы. Самыми часто используемыми были и остаются программы варки молочных каш и рассыпчатых каш, тушения, варки на пару, жарки, приготовления супа и выпечки. Программа «йогурт» поддерживает постоянную температуру на уровне 40 градусов, а в программе «детское питание» применяется щадящий режим обработки продуктов. К редким режимам приготовления относятся программы, которые не всегда встречаются в тех или иных мультиварках. Это «хлеб», «холодец», «тушенка», «дичь», «суши», «пицца», «десерт», «фритюр», «запекание в фольге», «варенье», «компот», «пельмени» и др.

Во многих мультиварках есть функция «шеф-повар» (или «автоповар»), позволяющая готовить пищу по своим настройкам, которые можно сохранять и в следующий раз не понадобится заново выставлять время и температуру. Эта функция удобна и позволяет экспериментировать, улучшать качество блюд. В мультиварках с режимом «регулировка температуры во время приготовления» проще готовить капризные блюда, требующие различных температурных этапов. На программе «вакуум» запечатанные продукты готовятся при низких температурах по технологии су-вид. Щадящая термическая обработка сохраняет естественную структуру мяса, рыбы, овощи не потеряют витамины и питательные свойства.

Откладывать начало процесса приготовления в пределах до 24 часов с целью получения блюда к назначенному моменту позволяет функция «отсрочка старта». Полезна функция «два таймера», при помощи которой можно установить время приготовления блюда и время поддержания его в тепле. Режим «разогрев» применяется для подогрева давно приготовленных блюд. Некоторые модели имеют дополнительный функционал, который превращает мультиварку в копильню, хлебопечку или аэрогриль. Иногда производители добавляют функцию

смешивания и режим конвекции, которые существенно расширяют возможности мультиварки. Модели премиум-класса оснащаются режимом «голосовой гид», позволяющим сообщать о текущих процессах работы или комментировать действия пользователя. Функция «мягкий выпуск пара» бесшумно и постепенно снижает уровень давления в скороварке после окончания работы. Функция «самоочистка» представляет собой размягчение загрязнений на поверхности чаши и нижней части крышки горячим паром, помогая при уходе за мультиваркой. Для защиты техники от случайного воздействия применяется система блокировки панели управления.

Производители не стоят на месте и постоянно снабжают модели новыми режимами и программами. Самой продвинутой на сегодняшний день является функция Sky Cooker. Установив на смартфон или планшет бесплатное мобильное приложение Ready for Sky, можно получить удаленный доступ ко всем опциям умной мультиварки. Необходимое блюдо будет готово к возвращению пользователя домой.

Мнения покупателей по поводу количества программ в мультиварках разделились следующим образом: подавляющее большинство (85%) высказалось в пользу приборов с 6–8 классическими программами, остальные 15% желали бы приобрести модели с максимальным набором программ.

Корпус мультиварок может быть пластиковым, металлическим или пластиковым с элементами из нержавеющей стали. 56% потребителей предпочли пластиковый корпус по причине более низкой цены, меньшего веса, простоты в уходе. Металлические детали корпуса делают его более долговечным, но и увеличивают цену, за него – 44% голосов.

И, наконец, о марках мультиварок. При выборе сложной бытовой техники всегда встает альтернативный вопрос: что лучше, недорогая техника с набором основных функций или дорогая техника «проверенных» брендов? Есть мнение, что в соотношении цена-качество лучшей является техника в диапазоне от 130 до 200 р. [2]. Например, такие торговые марки, как Redmond, Polaris не экономят на материалах, а цена обычно оправдана качеством и набором возможностей. С другой стороны, если покупатель готов заплатить за хорошую технику чуть больше, следует обратить внимание на такие марки, как Bosch, Panasonic, Philips или Moulinex. Почти всегда вы получите исключительное качество. В итоге лидером при выборе мультиварок стала марка Redmond (65% предпочтений), по 10% голосов набрали фирмы Philips и Moulinex, по 5% – марки Polaris, Scarlett, Vitek.

Таким образом, современная мультиварка – отличный прибор для тех, у кого нет времени готовить и долгое время находится у плиты, а также для тех, кто любит экспериментировать в кулинарии и придерживается правильного питания. Торговая сеть предлагает широкий ассортимент приборов данного вида. Спрос на них по-прежнему характеризуется устойчивостью, несмотря на значительное увеличение парка техники у потребителей за последние годы. «Усредненная» модель мультиварки, составленная на основе покупательских предпочтений, имеет индукционный тип нагрева, чашу 5 л из алюминиевых сплавов с тефлоновым покрытием, пластмассовый корпус, мощность 700–900 Вт, сенсорное управление, функционал 6–8 стандартных программ. Устройство должно иметь современный дизайн, сочетаться с общим интерьером кухни.

Список использованной литературы

1. Гид по выбору мультиварки [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.kitchendecorium.ru/tehnika/gid-po-vybormultivarki.html>. – Дата доступа : 23.05.2019.
2. 5 элемент. Техника для кухни. Каталог [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.5element.by/catalog/575-multivarki>. – Дата доступа : 18.05.2019.